



## SIGNATURE COCKTAILS 18

A PARTIR DE 17H / FROM 05PM

<b>CHILL'IN PARIS</b> – 20cl Santiago de Cuba rum, Amaro di Angostura, Noilly Prat, mango juice, lemon, pineapple, cinnamon, orgeat syrup	<b>TOWER IS SHINING</b> – 20cl Santiago de Cuba rum, Disaronno original, lemon, maple syrup, Yuzu liqueur
<b>DAME DE FER</b> – 14cl Tito's Vodka, Chambord, lemon, blueberry puree, cranberry	<b>THE SECRET GARDEN</b> – 12cl Tito's Vodka Aperol, St-Germain, lemon, sugar, strawberrie
<b>CRÉPUSCULE D'OR</b> – 12cl Mezcal, Suze, Angostura bitter, lemon juice and syrup, williams pear liqueur mousse, sugar cane	

## POUR COMMENCER STARTERS

<b>Soupe de riz au citron vert façon gaspacho, tartare de concombre et pastèque</b> Gaspacho rice soup with lime, cucumber and watermelon tartar	18
<b>Burrata crémeuse, salade de tomates anciennes façon bloody mary</b> Creamy burrata, tomatoes salad bloody mary style	18
<b>Carpaccio de poulpe, tomates marinées et pane all'aglio</b> Octopus carpaccio, marinated tomatoes and pane all'aglio	19
<b>Cœur de laitue, granola maison, légumes de saison, vinaigrette pêche et amande</b> Heart of lettuce, homemade granola, seasonal vegetables, peach and almond vinaigrette	18
<b>Vitello Tonnato</b> Vitello Tonnato	19



## LES INCONTOURNABLES THE ESSENTIALS

<b>Pâtes tubettoni au pesto, petits pois et pois gourmands, stracciatella</b> Tubettoni pasta with pesto, peas and snow peas, stracciatella	29
<b>Salade Caesar, volaille fermière, romaine, cantal, croûtons rotis aux herbes</b> Caesar salad, roasted chicken, romain, cantal cheese, roasted croutons with herbs	29
<b>Frame burger "100% français", deux steaks hachés de 120 gr, oignons confits, sauce Brie, frites</b> Frame burger made in France, two steak hachés 4,23 Oz, candied onions, Brie sauce and French fries	33
<b>Côte de bœuf française 1kg (pour 2 personnes), jus de boeuf, garniture au choix</b> « Côte de bœuf » from France 2.20lb, (for 2 people) beef sauce, choice of side dishes	95

## LA MER & LA TERRE FISH & MEAT

<b>Dos de lotte nacrée "cuisson basse température", beurre aux agrumes, mousseline de pommes de terre et jeunes poireaux fondants</b> Pearly monkfish "low temperature cooking", citrus butter, potato puree, and tender leeks	37
<b>Espadon mariné au galanga, poêlée d'haricots verts au beurre maître d'hôtel, moutarde de Dijon</b> Marinated swordfish with galanga, pan-fried green beans with "beurre maître d'hôtel", Dijon mustard	29
<b>Château filet de bœuf rôti, cannelloni d'aubergines et ricotta, déclinaison d'oignons</b> Château roast beef fillet, eggplant and ricotta cannelloni, onion declination	42
<b>Selle d'agneau rôtie, polenta crémeuse, salade de pois à la française</b> Roast lamb's saddle, creamy polenta, French peas salad	38
<b>Suprême de volaille, petit pois, champignons de saison et chèvre frais</b> Free-range poultry breast, green peas, seasonal mushrooms and fresh goat cheese	33
<b>Côte de veau, 300gr, façon Milanaise, pesto aux amandes, trofie au concassé de tomate</b> Veal Chop, 10,58 Oz, Milanaise style, almond pesto, trofie with tomato sauce	45
<b>Tartare de bœuf au couteau, jaune d'œuf et sauce cocktail, frites et sucrones</b> Hand-cut Steak Tartare, egg yolk and cocktail sauce, french fries and salade	29
<b>Tartare de thon, sauce chimichurri, yuzu en émulsion et arachide, frites de patates douces, sucrine</b> Tuna tartar chimichurri sauce, yuzu emulsion and peanut, sweet potatoes fries and salade	31
<b>Quinoa et lentilles "Ile de France", légumes bio, lait de coco et curry (Vegan)</b> Quinoa and lentils from Ile de France, organics vegetables, coconut milk and curry (Vegan)	27
<b>Saumon fumé &amp; quinoa et lentilles "Ile de France", légumes bio, lait de coco et curry</b> Smoked salmon & quinoa and lentils from Ile de France, organics vegetables, coconut milk and curry	31

## POUR LES GOURMANDS CHEESES & DESSERTS

<b>Tour de France des fromages de Marie Quatrehomme « Meilleur Ouvrier de France »</b> French cheese platter of Marie Quatrehomme « Meilleur Ouvrier de France »	15
<b>Café gourmand avec sélection de mini desserts</b> Coffee with mini desserts	15
<b>Sélection du chef pâtissier</b> Selection of our pastry chef	13

## VERRE DE VIN BLANC WITHE WINE

<b>Pouilly-Fumé AOP, Domaine Hubert Veneau 2022</b>	11
<b>Sancerre AOP, Domaine Henri Bourgeois, Pure 2022</b>	14
<b>Chablis AOP, Domaine Jean Marc Brocard 2022</b>	12

## VERRE DE VIN ROUGE RED WINE

<b>Mâcon-Aze AOP, Domaine de Rochebin, « Pinot Noir » 2022</b>	12
<b>Saint-Estèphe AOP, Franck Phélan de Phélan Segur, 2017</b>	15
<b>Saint-Emilion Grand Cru AOP, Château Riou du Thailas 2020</b>	13

Prix net en euros / Net prices in euro including taxes and services

Le Restaurant Frame est ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30 / The Restaurant is open from 12.00pm to 2.30pm and from 7.00pm to 10.30pm

Dimanche Brunch de 12h30 à 15h00 / Sunday Brunch from 12.30pm to 3.00pm

Le Bar du Frame est ouvert de 12h00 à 00h00 / The Frame Bar is open from 12.00pm to 12.00am.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Alcohol abuse is dangerous for health. Drink responsibly  
Toutes nos viandes bovine et volaille sont d'origine Française et agneau de Nouvelle Zélande / Beef and poultry are from France and lamb from New Zealand